La Vache qui rit
البقرة الضاحكة
Chef

30 وصفة
لشهر رمضان

وصفة شهية كل يوم

رمضان كريم

1 رمضان مقرمشات الجمبري

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 250غ جمبري مطبوخ ومقشر • 4 أوراق ديول • 1 بيض مخفوق
- 4 ملاعق أكل فرينة • ليمون ومعدنوس للتزيين
- زيت للقلي.

التحضيرة

- جزئ أوراق الديول على شكل شرائط.
- قطع الجبن Chef على الطول مع الأخذ بعين الاعتبار عدد الجمبري.
- اجمع كل جمبري مع شريط جبن اضغط لإلصاقها، ضعها في الفرينة، غمسها في البيض وبعدها في شرائط الديول بعناية مع الضغط جيدا.
- اقلي المقرمشات في 4 ملاعق من الزيت الساخن لمدة دقيقة من كل جانب
- يقدم مع الليمون والمعدنوس

وقت الإفطار : 19:31 وقت الإمساك : 04:39

2 رمضان قراتان القرعة بالأرز

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 1.5 كغ قرعة • 2 بصل مفروم
- 200غ لحم مفروم • 1 كأس زيت • 100غ من الفطريات المفرومة
- 1 كأس أرز مطبوخ • ملح • فلفل أسود • حزمة معدنوس
- 1 كأس بيشاميل • 2 بيض • 2 فصوص ثوم.

التحضيرة

- قم بقلي البصل المفروم في نصف كمية الزيت، أضف اللحم، الثوم، الملح، الفلفل الأسود، الفطريات • قطع القرعة بشكل كبير، (احتفظ بـ 2 أو 3)، أضفها للحم • اتركها تطهى مع التحريك باستمرار • أضف الأرز المطبوخ، البيشاميل المخلوطة مع الجبن Chef، المعدنوس، صفار البيض ثم البياض المخفوق في شكل ثلج • ضع الخليط في صينية مدهونة بالزبدة، غطيه بالقرعة المتبقية المقطعة في شكل شرائح رقيقة ومقلية.
- ضعه في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.

وقت الإفطار : 19:29 وقت الإمساك : 04:40

3 رمضان محشي البطاطا بالجبن

المقادير

- 3 قطع جبن Chef • 5 إلى 6 حبات بطاطا
- 2 بيض • 2 فصوص ثوم • 1 بصل صغير أخضر
- ملح • فلفل أسود • 2 ملاعق أكل فرينة
- زيت للقلي.

التحضيرة

- قشر البطاطا واغسلها، ابشرها، ضعها في منشفة لتجفيفها.
- أضف باقي المقادير واخلطها جيدا.
- سخن قليلا من الزيت في مقلاة، خذ قليلا من جبن Chef في اليد وغلفه بالبطاطا المبشورة واضغطه ثم ضعه في المقلاة.
- حمر الجانبين، قطره.
- يقدم ساخن أو دافئ.

وقت الإفطار : 19:28 وقت الإمساك : 04:41

4 رمضان كعك الخضر

المقادير

- 1 قطعة جبن Chef All & fines herbes • 4 جزر • 4 قرعة • 2 بصل 1 كوب جلبانة
- 1 كوب حليب • 1 كوب قشدة • 15 غ زبدة • 1 حزمة معدنوس • 1 حزمة كسبز
- 2 بيض+ 2 صفار • 3 ملاعق أكل زيت زيتون • ملح • فلفل أسود

كريمة الكرنبيط: 300غ كرنبيط • 20 غ زبدة

- 1 قطعة جبن Chef All & fines herbes • 5 سل كريمة • ملح.

التحضيرة

- فوّر الخضر او غليهم، أبشر القرعة ، الجزر و الجلبانة • اقلي البصل في الزيت،
- أضف الخضروات (ماعدا الكرنبيط)، ملح، فلفل أسود، أضف الأعشاب، البيض وصفار البيض، أضف الكريمة، الحليب وقطعة جبن مفتتة أو مجزأة.
- اسكب الخليط في طبق مدهون بالزبدة، ضعه في حمام مريم (BAIN MARIE) و ادخله في الفرن لمدة 30 إلى 40 دقيقة • اخلط الكريمة، الزبدة، الجبن والكرنبيط المقطر، ملح، فلفل أسود.
- قدمه مع كعكة الجبن Chef All & fines herbes .
- ملاحظة: يمكن أن نضيف لهذا الطبق لحم مطبوخ ومفروم أو مجزأ إلى قطع صغيرة.

وقت الإفطار : 19:28 وقت الإمساك : 04:41

5 رمضان كريات بالسلق

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 400غ لحم مفروم
- 3 حزمات سلق مطهي • 5 فصوص ثوم • 2 بيض • 3 حبات طماطم
- 2 ملاعق أكل طماطم مركزة • 2 ملاعق صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة فلفل عكري • ½ ملعقة أكل فلفل أحمر (إختياري)
- 1 كوب زيت • ½ كوب ماء • 3 ملاعق أكل مسحوق الخبز.

التحضيرة

- شكل كريات باللحم، السلق، البيض، الجبن Chef، 2 فصوص ثوم مسحوقة، نصف كمية الملح، فلفل أحمر ومسحوق الخبز.
- ضعهم في صينية مدهونة بالزيت ورشهم بقليل من الزيت.
- ضعهم في الفرن لمدة 30 دقيقة.
- حضر صلصة بالطماطم المسحوقة، الطماطم المركزة، الفلفل عكري، الثوم المتبقي، الملح، الزيت، الماء المغلي • غطي الكريات بالصلصة ورجعها للفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

وقت الإفطار : 19:26 وقت الإمساك : 04:42

6 رمضان معدنوسية

المقادير

• 2 قطع جبن Chef • 5 إلى 6 حبات بيض،
• 3 حزمات معدنوس مفروم • 4 ملاعق أكل مسحوق الخبز الجاف • ملح • فلفل أسود • 1 حفنة حمص • 4 ملاعق أكل زبدة أو سمن • 1 صدر الدجاج • 2 بصل متوسط • 2 كأس ماء.

التحضيرة

• قم بتحمير الدجاج مع الزبدة والبصل، ملح وفلفل أسود،
• أضف الحمص امرق بالماء واتركه فوق النار إلى أن يطهى الدجاج تماما • اخلط البيض مع الجبن Chef ، أضف مسحوق الخبز، المعدنوس، الدجاج مقطع في شكل مكعبات، الحمص وقليل من الصلصة المتبقية.
• اسكب الكل في قالب مدهون بالزبدة، ضعه في الفرن.
• أضف باقي الصلصة، اتركه قليلا ثم قطعه مربعات أو معينات.
• زينه بشرائح الليمون.

وقت الإفطار : 19:24 وقت الإمساك : 04:45

7 رمضان فطيرة الجبن

المقادير

- 3 قطع جبن Chef • 400 غ عجينة مختمرة
- 2 فلفل أسود • 2 حبات طماطم مقطعة بشكل دائري
- 3 ملاعق أكل زيت • 2 فصوص ثوم • ملح • فلفل أسود
- 30 غ فرينة • 2 دل حليب • 2 دل قشدة • 2 بيض • زيتون أسود.

التحضيرة

- قم بتبسيط العجينة في قالب قطره 27 سم، واترك العجينة تتجاوز الجوانب • قم بوخز القاعدة • ضع الجبن مقطع بشكل طويل على طول الحافة، قم بغلق الجوانب بتدوير العجينة إلى الداخل.
- قم بخلط قطع الجبن Chef المتبقية مع نصف كمية القشدة، ضعها في الوسط • اقلي دوائر الفلفل، الطماطم والثوم في الزيت، ملح، فلفل أسود • أمزج الفرينة، الحليب، القشدة، صفار البيض، ملح وفلفل مع بعض، أضف البيض المخفوق في شكل ثلجي • ضع الخضر فوق الجبن ثم قم بتغطيتها بالخليط السابق.
- زينه بالزيتون وضعه في الفرن لمدة ½ ساعة.

وقت الإفطار : 19:22 وقت الإمساك : 04:46

8 رمضان ملفوفة السلق

المقادير

- 1 كلغ من السلق • 3 حبات بيض • ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب • 2 ملاعق أكل فرينة • قرصة ملح.

البيشاميل: كوب حليب • نصف كوب فرينة • 2 ملعقة أكل زبدة • ملح

- جوزة الطيب • 4 قطع جبن Chef Ail & Fines herbes
- 200غ لحم أو دجاج مرحي ومطهي.

التحضيرة

• اطهي السلق صفيه و قطر من الماء • ضعه في الخلاّط للحصول على عصيدة ملساء ومتجانسة • أضف البيض، الفلفل الأسود، ملح، جوزة الطيب، الفرينة واخلط الكل مع بعض • أبسط في قالب مستطيل 25 سم على 35 سم، ورق الزبدة وأفرغ الخليط، أبسط الواجهة جيدا.

يطهى لمدة 10 إلى 12 دقيقة حتى يجف • أتركه يبرد، انزعه من القالب وافصله عن الورق • أطلي صلصة البيشاميل المخلوطة بجبن Chef Ail & Fines herbes، ثمّ ضع فوقها اللحم المرحي لفها على نفسها، ضع الجانب من الأسفل لكي لا تنفتح، وغلفها بورق الألومنيوم.

• ضعها في الفرن لكي يذوب الجبن.

• إنزع ورق الألومنيوم وقطعها.

وقت الإفطار : 19:21 وقت الإمساك : 04:47

9 رمضان قراتان سوفلي بالبادنجان

المقادير

- 3 إلى 4 قطع جبن Chef • 4 حبات بادنجان على شكل شرائح
- 300غ لحم مفروم • 6 حبات طماطم مقشرة ومهروسة
- 2 بصل مفروم • 3 فصوص ثوم مهروسة
- 2 بيض • ملح • فلفل أسود • 10سل زيت • 3 ملاعق أكل حليب.

البيشاميل: 3 ملاعق أكل زبدة • 3 ملاعق أكل فرينة • 3 كأس حليب.

التحضيرة

- ملح واسلق البادنجان لمدة 15 دقيقة • حمر اللحم المفروم في 2 ملاعق زيت • حمر البادنجان في 10 سل من الزيت، قطرهم، حمر في مكانهم البصل المفروم في 3 ملاعق أكل من الزيت، أضف بعدها الطماطم، الثوم، الملح، الفلفل الأسود و اتركه يطهى لمدة 25 دقيقة.
- حضر البيشاميل، أضف إليها الجبن Chef واخلطها جيدا واتركها تبرد قليلا، أضف أولا صفار بيضتين ثم البياض المضرب على شكل ثلج • في صينية ضع طبقة لحم، صلصة طماطم، بادنجان، غطيها بطبقة بيشاميل بالجبن Chef، وضعها في الفرن لمدة 40 دقيقة.

وقت الإفطار : 19:19 وقت الإمساك : 04:48

10 رمضان طاجين السلطة

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 500 غ لحم خروف أو عجل مجزأ إلى قطع صغيرة • 5 فصوص ثوم • 200غ لب الخبز • 150غ زبدة
- 1 بصل مفروم • 8 فلفل مشوي • 6 حبات طماطم مشوية
- 8 بيض • 1 حفنة حمص • 2 ملاعق صغيرة طماطم مركزة
- 2 ملاعق صغيرة ملح • 3 قرصات فلفل أسود • ¼ لتر ماء.

التحضيرة

- قلي قطع اللحم في نصف كمية الزبدة مع البصل المفروم، الملح والفلفل الأسود.
- أضف الطماطم المركزة، الماء واتركه يطهى لمدة 30 دقيقة.
- اتركه يبرد ثم اخلطه مع لب الخبز، البيض، الفلفل و الطماطم (مقطعة على شكل شرائط)، الثوم، الجبن Chef المهروس.
- ضعه في قالب مدهون بالزبدة،
- أضف الزبدة المتبقية.
- قم بطهيه على نار هادئة لمدة 1 ساعة.
- قدمه مع سلطة خضراء.

وقت الإفطار : 19:18 وقت الإمساك : 04:49

11 رمضان سوفلي بالكرنب الملفوف

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 4 ملاعق أكل زيت • 1 كرنب متوسط
- 2 بصل مفروم • كوب صغير حمص • ملح • فلفل أسود
- 1 كأس بيشاميل • 3 ملاعق أكل رقائق البطاطا
- 4 بيض • 3 ملاعق أكل مسحوق الخبز.

التحضيرة

- قلي البصل المفروم في الزيت، أضف إليه الكرنب الملفوف مقطع بشكل دقيق • اتركه يطهى مع التحريك بشكل مستمر.
- قم بخلط البيشاميل، الجبن Chef ، رقائق البطاطا، صفار البيض، الحمص، ملح وفلفل أسود، اسكبه فوق الكرنب الملفوف، وبعدها أضف بياض البيض المخفوق في شكل ثلج.
- قم برش مسحوق الخبز،
- ضعه في الفرن لمدة 30 دقيقة.

وقت الإفطار : 19:17 وقت الإمساك : 04:50

12 رمضان ملفوفات الجمبري

المقادير

- عجينة الكريب: 4 بيضات • 200غ فرينة • ¾ كأس ماء
- ½ كأس حليب • ملح • فلفل أسود • ½ حزمة كسبر
- زبدة للطهي • 2 ربطات معدنوس.
- الكريمة: 3 قطع جبن Chef Ail & fines herbes • 125غ قشدة
- عصير ليمون • قرصة سكر • قرصة فلفل أسود.
- 300غ جمبري مطبوخ ومقطع.

التحضيرة

- امزج البيض والفرينة، أضف الماء والحليب، الملح والفلفل الأسود، الأعشاب المقطعة بشكل ناعم.
- قم بتسخين الزبدة في مقلاة، اطهي الكريب واتركها في مكان دافئ.
- اخفق الجبن Chef Ail & fines herbes في شكل كريمة، القشدة وعصير الليمون، ملح، فلفل أسود، أضف قرصة سكر.
- اطلي الكريب بكريمة الجبن، أضف الجمبري المفروم ولفها.
- زين بدوائر الطماطم وأوراق السلطة.

وقت الإفطار : 19:17 وقت الإمساك : 04:50

13 رمضان فراتان الدجاج [كرنبل]

المقادير

- 2 كوب دجاج مطبوخ و مقطع (أو داند) • ملح • فلفل أسود
- ¼ كوب زبدة • 1 كوب جلبانة مطهية • 1 كوب فطر
- 1 فلفل أخضر • 1 كوب حليب.

عجينة بالجبن : 2 كوب فرينة • 2 ملاعق أكل خميرة كيميائية

- 1 ملعقة صغيرة ملح • ¼ كوب زبدة • 1 بيض مخفوق
- ¾ كوب حليب • 2 قطع جبن Chef .

التحضيرة

- اقلي قليلا الدجاج في الزبدة، ضعه في صينية خاصة للفرن.
- أضف الجلبانة، الفلفل الأخضر ، الفطر، الحليب، الملح،الفلفل الأسود، و ضعها جانبا.
- اخلط الفرينة، الخميرة والملح، أضف الزبدة بطرف الأصابع، البيض المخفوق، الحليب و الجبن Chef .

اخلطها قليلا، وزّعها فوق خليط الدجاج و ضعه في الفرن لمدة 40 دقيقة تقريبا.

وقت الإفطار : 19:14 وقت الإمساك : 04:52

14 رمضان محاجب بالجبن

المقادير

- 3 إلى 4 قطع جبن Chef • عجينة محاجب
- حشوة محاجب تقليدية • (طماطم • ثوم • بصل • طماطم مركزة
- فلفل أحمر • توابل حسب الذوق وأعشاب عطرية).
- 1 كوب كبير زيت • 1 كوب زيتون أسود وأخضر
- 1 كوب من الفطريات مقطرة ومقلية قليلا
- 1 كأس لحم مفروم مطهي • ملح • فلفل أسود.

التحضيرة

- قم بالتحضير بطريقة المحاجب التقليدية، بعد وضع الطماطم على العجينة، أضف قليلا من كل المكونات،
- وأتمم بوضع قطعة جبن Chef.
- لفها وادهنها بالزيت واطهها بالطريقة المعتادة.

وقت الإفطار : 19:12 وقت الإمساك : 04:53

15 رمضان مبطن بالبطاطا

المقادير

• 2 قطع جبن Chef • 300غ لحم مفروم • 500غ بطاطا مطبوخة • 3 بيض • 5 فصوص ثوم مسحوق • 2 ملاعق أكل ملح • فلفل أسود • 1 كوب صغير زيت • حزمة معدنوس • 1 كأس بيشاميل • 1 صفار بيض.

التحضيرة

• قم بخلط اللحم المفروم، البطاطا المطبوخة والمهروسة، البيض، 1 قطعة جبن Chef، الثوم، الملح، الفلفل الأسود والمعدنوس.

• شكّل كريات وضعها في صينية مدهونة بالزبدة، رشها بقليل من الزيت وضعها في الفرن لمدة 30 دقيقة.

• من جهة أخرى قم بتحضير صلصة بالجبن وذلك بخلط، البيشاميل، الجبن Chef، صفار البيض، الملح و الفلفل الأسود.

• غطي الكريات بهذه الصلصة، رشها بالزبدة وضعها في الفرن لحوالي 15 دقيقة.

وقت الإفطار : 19:11 وقت الإمساك : 04:54

16 رمضان خبز لبناني على شكل بوراك

المقادير

- 4 خبز لبناني • 3 قطع جبن Chef Ail & fines herbes مجزأ إلى قطع
- 2 قرعة • 2 جزر • 1 بصل • ½ كوب زيت
- 1 بيض مخفوق • ملح • فلفل أسود.

التحضيرة

- استعمل مبشرة ذات ثقوب كبيرة، لبشر الجزر والقرعة.
- اقلي البصل في 3 إلى 4 ملاعق أكل زيت، أضف الخضروات المبشورة، البيض الملح والفلفل الأسود.
- افصل الخبز اللبناني إلى ورقتين واختار نصف أو ربع الورقة وقم بالخطوات التالية: ادهن بقليل من الزيت، ضع قليلا من الحشو، وقطعة من الجبن Chef Ail & fines herbes غطي الأطراف ولف بعناية.
- ضع البوراك على صنية مدهونة بالزبدة، رشها بقليل من الزيت وضعها في الفرن إلى أن يصبح اللون ذهبيا.

وقت الإفطار : 19:09 وقت الإمساك : 04:55

17 رمضان بطاطا محمّرة بالجبن و الأعشاب

المقادير

- 4 حبات بطاطا مقطعة في شكل شرائح رفيعة
- 3 قطع جبن Chef • 1 كوب قشدة
- 4 إلى 5 ملاعق أكل زبدة • ملح • فلفل أسود.

التحضيرة

- قلي شرائح البطاطا في الزبدة في مقلاة ساخنة.
- ضع طبقة من البطاطا في صينية مخصصة للفرن، ملح، فلفل أسود، وغطيها بالقشدة والجبن Chef (مخفوقين مع بعض).
- واصل بنفس الطريقة مع باقي البطاطا بأربع طبقات، ضعها في الفرن إلى أن يصبح لون البطاطا ذهبيا.
- تقدم مع كريات اللحم أو الدجاج.

وقت الإفطار : 19:08 وقت الإمساك : 04:56

18 رمضان شرائح الدجاج المحشية

المقادير

- 2 صدر دجاج أو داند • 3 شرائح فخذ داند
- 3 قطع جبن Chef • ملح • فلفل أسود
- 1 أو 2 حبات بيض • مسحوق الخبز الجاف وفرينة
- زيت للقلي.

التحضيرة

- قطع وبسط قطع الصدر إلى عدة شرائح رفيعة.
- غطي نصف كل شريحة بالجبن Chef بشكل كثيف، ضع فوقها شريحة فخذ الداند وقم بتغطية النصف الثاني للإقفال بعناية.
- غمسها في الفرينة وبعدها في البيض المخفوق، ثم في مسحوق الخبز.
- ضعها في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- حمرها في المقلاة مع قليل من الزيت ثم ضعها في الفرن لحوالي 15 دقيقة.

وقت الإفطار : 19:06 وقت الإمساك : 04:57

19 رمضان قراتان الكرنبيط والبطاطا

المقادير

- 3 قطع جبن Chef • كيس من مسحوق البطاطا الفوري (أو بطاطا مطبوخة) • 3 باقات كرنبيط متوسط.

البيشاميل: 3 ملاعق أكل زبدة • 3 ملاعق أكل فرينة • 3 كأس حليب • ملح • فلفل أسود • جوزة الطيب.

التحضيرة

- حضر مسحوق البطاطا الفوري أو بطاطا مطبوخة ومهروسة، ضعها في صينية قراتان مدهونة بالزبدة.
- من جهة أخرى نظف الكرنبيط، افصله في شكل باقات وأطبخهم لمدة 10 إلى 15 دقيقة في الماء المغلي المملح.
- قطرهم واصففهم فوق مهروس البطاطا وغطي الكل بالبيشاميل المخلوطة مع قطع الجبن Chef والبيض.

وقت الإفطار : 19:06 وقت الإمساك : 04:57

20 رمضان محنشة الخضر بالجبن

المقادير

- 3 قطع جبن Chef Ail & fines herbes • 2 كوب من الخضروات المطبوخة
- 1 كوب صغير من الفطريات المفرومة • كأس بيشاميل
- 2 ملاعق أكل زيتون بدون نواة • ملح • فلفل أسود
- 1 كيس عجينة فيلو أو ديول.

التحضيرة

- قم بمزج الجبن Chef Ail & fines herbes مع البيشاميل الساخنة، الملح الفلفل الأسود، أضف المقادير المتبقية.
- ضع بعض أوراق العجينة فوق مكان العمل بشكل طولي، ادهنها بالزيت، ضع قليلا من الحشو في شكل حربوش على طول الأطراف ولفها بعناية كما بالنسبة للمحنشة العادية للحصول على شريط ملفوف ومحكم بشكل جيد.
- ضعها في صينية مدهونة بالزبدة وأدخلها للفرن ليصبح لونها ذهبيا.
- يمكنك تركيبها أيضا في شكل قطع فردية.

وقت الإفطار : 19:05 وقت الإمساك : 04:58

21 رمضان طاجين الدجاج بالبطاطا

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 1كغ بطاطا مطهية مسبقا في شكل دائري
- 3 ملاعق أكل زيت • 2 بصل • 1 حزمة معدنوس مقطع • ملح
- فلفل أسود • 1 ملعقة صغيرة قرفة • 1 بيض • 1 كوب قشدة
- 1 كوب حمص مطبوخ.

التحضيرة

- جزئ الدجاج في شكل رقائق • اقليه في الزيت مع البصل المقطع.
- أضف الفلفل الأسود، القرفة، الحمص، ضع الكل في صينية خاصة للقراتان • أنثر فوقه المعدنوس ثم صفف دوائر البطاطا المطهية فوقه.
- جزئ قطعة جبن Chef في شكل رقائق وبسطها من فوق.
- اخلط بعدها القشدة مع البيض وقطعة الجبن Chef الثانية.
- أسكب الكل على الخليط.
- ضعه في الفرن لحوالي 20 دقيقة.

وقت الإفطار : 19:02 وقت الإمساك : 05:00

22 رمضان باذنجان سوفلي

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 4 حبات باذنجان • 4 ملاعق أكل زيت • ملح
- فلفل أسود • 2 بيض • 2 ملاعق أكل معدنوس مقطع
- 100غ لحم مفروم مطهي (اختياري).

بيشاميل: • 60غ زبدة • 1 ملعقة أكل فرينة • 4 دل حليب.

التحضيرة

- قم بعمل شقوق في قشرة الباذنجان، ملّح واتركه يستفرغ لمدة 1 ساعة • جففه واقليه لمدة 5 إلى 6 دقائق.
- قطعه إلى نصفين بشكل طولي، انزع اللب واهرسه.
- قم بتذويب الجبن Chef في البيشاميل الساخنة.
- تبل وأضف اللحم المفروم المطهي و الباذنجان المهروس.
- اتركه يبرد، أضف صفار البيض والبياض المخفوق في شكل ثلج.
- قم بملأ الباذنجان المفرغ، رشها بالزيت و اطهيها لمدة 20 دقيقة في فرن متوسط.

وقت الإفطار : 19:00 وقت الإمساك : 05:01

23 رمضان بروشات مغطاة بمسحوق الخبز

المقادير

• 2 قطع جبن Chef • 400غ داند أو دجاج • 1 قرعة • 1 بصل متوسط
• 2 طماطم • 1 فلفل أسود • 3 ملاعق أكل زيت زيتون • 3 أوراق الديول
• 1 ملعقة أكل زعتر • ملح • فلفل أسود • مسحوق ثوم • مسحوق خبز
• بيض • فرينة للتغطية • 4 ملاعق أكل زيت للقلي.

التحضيرة

• جزئ الداند إلى مكعبات صغيرة • قطع القرعة إلى شرائح عريضة ورفيعة طوليا ملّحها لكي تطرى • قطع البصل، الطماطم والجبن Chef إلى مربعات صغيرة • غلف مكعبات الجبن بقطع الديول • أدخل في عيدان (متوسطة) بالتناوب: مكعبات داند، شرائح القرعة بتعرج، مربعات الخضر ومكعبات الجبن Chef ، رشها بزيت الزيتون أضف الملح، الفلفل الأسود والتوابل.
• انقعها في الفرينة، البيض المخفوق ومسحوق الخبز.
• اقليها في مقلاة بثلاث ملاعق أكل زيت.
• يقدم ويؤكل ساخنا.

وقت الإفطار : 18:59 وقت الإمساك : 05:02

24 رمضان فطائر البيض المحشي

المقادير

- 6 بيض مسلوق • 20غ زبدة • 3 قطع جبن Chef Ail & fines herbes
- 2 ملاعق أكل لب خبز منقوع في الحليب • 1 ملعقة أكل زيتون أخضر مبشور • 1 ملعقة أكل معدنوس مقطع.

عجينة للقلي: 150غ فرينة • 1 بيض • 2 ملاعق أكل زبدة • حوالي 1دل حليب دافئ • ½ ملعقة أكل خميرة كيميائية • قرصة ملح.

التحضيرة

- قطع نصفين البيض المسلوق بشكل طولي.
- اهرس صفار البيض مع 20غ من الزبدة ولب الخبز المنقوع في الحليب واضغط الجبن Chef Ail & fines herbes ، الزيتون المبشور، الملح والمعدنوس.
- املأ جيدا نصف البيضة بهذا الحشو، غمسها في عجينة القلي (التي ارتاحت على الأقل مدة ½ ساعة)، ثم اقليها.
- تقدم مع صلصة طماطم وسلاطة.

وقت الإفطار : 18:57 وقت الإمساك : 05:03

25 رمضان مدربل بالباذنجان

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 150غ زبدة • 2 بصل مفروم
- 600غ لحم مفروم • 3 فصوص ثوم • ملح
- فلفل أسود و زعتر • 1,5 كغ باذنجان
- 1 كأس زيت للقلي • 5 بيض.

التحضيرة

- قطع الباذنجان المقشر في شكل دوائر رفيعة.
- ملحه واتركه يستفرغ • اغسله وجففه في منشفة.
- اقليه بسرعة في مقلاة مع الزيت.
- اهرسه، أضف الملح، الفلفل الأسود، الثوم والزعتر.
- أضف اللحم المطهي مع البصل، الجبن Chef المسحوق والبيض المخفوق.
- قم بمزج الكل جيدا، ضعه في صينية مدهونة بالزيت.
- اتركه يطهى لمدة 35 إلى 40 دقيقة.

وقت الإفطار : 18:56 وقت الإمساك : 05:04

26 رمضان قراتان بروفانسي

المقادير

- 2 قطع جبن Chef • 500غ لحم أو دجاج مطبوخ مقطع في شكل شرائح رقيقة • 2 قرعة • 2 طماطم • 3 ملاعق أكل ريحان طازج مفروم • 15سل قشدة • 10غ زبدة
- 1 ملعقة أكل نشاء • ملح • فلفل أسود.

التحضيرة

- قم بتقطيع القرعة والطماطم في شكل دوائر، أضف الملح والفلفل الأسود • أمزج النشاء مع القشدة، ضعها على نار هادئة.
- أضف الجبن Chef في شكل قطع لكي يذوب.
- ضع طبقة من القرعة في صينية مدهونة بالزبدة، أسكب فوقها قليلا من كريمة الجبن، رش فوقها الريحان المفروم، أضف فوقها بعض شرائح اللحم المقطعة في شكل رقائق مستطيلة.
- قم بتوزيع القرعة المتبقية والطماطم.
- أضف الملح، الفلفل الأسود.
- غطيها بباقي الكريمة، أنثر فوقها الريحان.
- ضعها في الفرن لمدة 20 دقيقة.
- اتركها تبرد قليلا.

وقت الإفطار : 18:56 وقت الإمساك : 05:04

27 رمضان كروكات بالجبن

المقادير

- 3 قطع جبن Chef
- 1 بيض مخفوق
- ثوم و أعشاب طبيعية
- 1 كوب خبز مطحون
- زيت للقلي.

التحضيرة

- قطع الجبن Chef إلى 4 بالطول.
- غمسهم في البيض المخفوق وبعدها في الخبز المطحون.
- اتركها في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- اقليها وقطرها بعناية للتقديم.

وقت الإفطار : 18:54 وقت الإمساك : 05:05

28 رمضان خبزة اللحم والأعشاب

المقادير

- 2 قطع جبن Chef Ail & fines herbes • 3 بيض • 150غ فرينة
- 1 كيس خميرة كيميائية • 13سل حليب • 8سل زيت • ملح
- فلفل أسود • 200غ سلق • 2 حزم معدنوس
- 200غ لحم عجل مفروم • 4 بيض مسلوق • 2 ملاعق أكل زيت.

التحضيرة

- امزج البيض مع الفرينة والخميرة، أضف الزيت والحليب الدافئ، الجبن Chef Ail & fines herbes مقطع في شكل مربعات صغيرة، الملح، الفلفل الأسود وقم بمزج الكل.
- اقلي السلق في 2 ملاعق أكل زيت لمدة دقيقة واحدة أضفه للعجينة وكذلك اللحم المفروم والمعدنوس المقطع.
- ضع نصف العجينة في قالب كعك وأدخلها للفرن لمدة 40 دقيقة.
- تؤكل دافئة مع سلاطة خضراء.

وقت الإفطار : 18:51 وقت الإمساك : 05:07

29 رمضان تورتة بالسبانخ

المقادير

• 3 قطع جبن Chef • 1 حزمة عجينة بقلاوة أو عجينة فيلو • 500 غ سلق مغلي ومقطر • 1 بصل مقطع بشكل رقيق • 2 ملاعق أكل معدنوس مقطع • 1 ملعقة أكل زبدة • 1 كوب زبدة ذائبة وزيت • فلفل أسود.

الحشو: اطهي البصل في الزبدة • أضف السلق واتركه يطبخ لمدة 1 إلى 2 دقيقة • اسحبه من النار واتركه يبرد • أضف الجبن Chef وكذا الفلفل الأسود • قم بخلط الكل.

التحضيرة

• ادهن قالب مخصص للكيش • ضع ورقة عجينة الفيلو وادهنها بالزبدة والزيت • ضع أوراق العجينة فوق بعضها بنفس الطريقة حتى تصل إلى نصف عدد الأوراق.

• ضع فوقها حشو السلق والجبن Chef • قم بتغطيتها بأوراق العجينة المتبقية مع دهنها بالزبدة الواحدة تلوى الأخرى.

• قطع التورتة وضعها في الفرن المسخن مسبقا • عندما تبدأ العجينة تنتفخ أضف الزبدة المتبقية واستمر في طهيها إلى أن يصبح اللون ذهبيا.

وقت الإفطار : 18:50 وقت الإمساك : 05:08

30 رمضان بريوش بالجبن والأعشاب

المقادير

- 3 قطع جبن Chef Ail & fines herbes • 3 كؤوس فرينة • ملعقة ملح
- 1 ياغورت طبيعي • 1 كوب صغير زيت • 3 ملاعق أكل سكر
- 1 ملعقة أكل خميرة جافة • ملعقة أكل خميرة كيميائية
- حوالي 1 كأس ماء دافئ • 1 بيض • زعتر • زيتون بدون نواة.

التحضيرة

- حضر عجينة خبز بخلط الفرينة، الملح، الزيت، خميرة، ياغورت، سكر، ماء دافئ، أعجن الكل واتركها تخمر.
- ضع قليلا من الفرينة فوق الطاولة وبسط العجينة في شكل مستطيل، ادهن بالبيض قبل رش الزعتر وإضافة قطع الجبن Chef Ail & fines herbes والزيتون المبشور.
- لف العجينة، قطعها نصفين، ضعها في صينية مدهونة بالزيت.
- ادهنها بالبيض أو الحليب وضعها في الفرن لمدة 3/4 ساعة.

وقت الإفطار : 18:49 وقت الإمساك : 05:09

La Vache qui rit
Chef

رمضان كريم

وصفة شهية كل يوم

1رمضان

2رمضان

3رمضان

4رمضان

5رمضان

6رمضان

7رمضان

8رمضان

9رمضان

10رمضان

11رمضان

12رمضان

13رمضان

14رمضان

15رمضان

16رمضان

17رمضان

18رمضان

19رمضان

20رمضان

21رمضان

22رمضان

23رمضان

24رمضان

25رمضان

26رمضان

27رمضان

28رمضان

29رمضان

30رمضان